## SOJA MIX especificación de producto



PRODUCTO: HARINA DE SOJA TEXTURIZADA

FECHA DE CADUCIDAD: Un año después de la fecha de elaboración

DESCRIPCIÓN: Producto obtenido a través del proceso de extrusión húmeda de harina de soja desgrasada y micronizada, libre de materias extrañas.

## CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS **ASPECTOS SENSORIALES** Piezas crujientes, ligeramente **Humedad** <9.0% Aspecto esponjosas y libres de Proteína 50.0% materiales extraños. El Materia grasa 1.3% producto presenta mordida tipo carne una vez hidratado. Fibra cruda 3.4% Cenizas 6.5% Beige claro uniforme Color Índice absorción pH 0.30 de agua 3:1 minimo Olor y sabor Característico Granulometría Extrafino: < 1,5 mm Fino: 1,5 / 4,5 mm CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Grueso: 4,5 / 8 mm Extragrueso: > 9 mm Salmonella spp Ausencia en 25 g Hongos y Levaduras 9.1x10 ^ 1 cfu / g

PRESENTACIÓN: Bolsa bicacapa de papel Kraft y Polietileno.

CONTENIDO: 15 kg. y 20 kg.

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:** Mantener a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL: Conserva sus propiedades durante 12

meses a partir de la fecha de elaboración. PALETIZADO: reforzado de 1200 x 1000 mm, con certificación sanitaria para exportación. Cuenta con

separador de humedad y film.

**CONTENEDOR:** 40 FT 21 pallet x 825 kg=17.325 kg.

40 FT sin pallet 20.000 kg.

ETIQUETADO: las etiquetas, además de la fecha de elaboración y el lote, contendrán los datos solicitados por el cliente.

## **REQUERIMIENTOS DE CALIDAD:**

**GMP** (Good Manufacturing Practices)

**SSOP** (Standardized Sanitation Operating Procedures)

**MIP** (Integrated Pest Management)

**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points)

en proceso de certificación.











www.latamagroservicios.com.ar

